Александр СЕЛЕЗНЕВ

Этот загадочный пудинг

Просто приготовить, легко сохранить

Москва
Эксмо
2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Оформление *А. Мусина*

Фото *А. Тряскова*

Селезнев А.

С 29 Этот загадочный пудинг. Просто приготовить, легко сохранить / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники. Сладкие рецепты).

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-27720-9

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Содержание

4 Пудинг банановый (испанский)

6 Пудинг из яблок и грецких орехов

8 Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами

10 Пудинг с корицей, изюмом и морковью

12 Пудинг из черного хлеба с сухофруктами

14 Абрикосово-апельсиновый пудинг

16 Валлийский хлебный пудинг

18 Апельсиновый ликер

20 Гавайский фруктовый пудинг

22 Манный пудинг с клюквой

24 Креольский пудинг

26 Рисовый пудинг

28 Теплый шоколадный пудинг

30 Пудинг из белого хлеба

Пудинг из яблок и грецких орехов

1 кг зеленых яблок
1 лимон
100 г коричневого сахара
70 г муки
по 1 щепотке соли, порошка мускатного ореха и корицы
50 г сливочного масла
25 г грецких орехов

Яблоки нарезать на дольки, сбрызнуть лимонным соком, посыпать натертой цедрой и выложить в стеклянную форму для запекания.
Перемешать коричневый сахар, муку, пряности, орехи и сливочное масло.
Все равномерно распределить поверх яблок, накрыть фольгой и выпекать при температуре 180 °С 30 минут, затем без фольги 30 минут.

Совет от Селезнева

Мягкое липкое тесто легко раскатать, если накрыть его пергаментом, до кремообразного состояния и затем, при добавлении других составляющих, взбивать лишь слегка.

Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами

- 120 г маргарина
- 120 г сахара
- 2 яйца
- 60 г муки с разрыхлителем
- 60 г какао
- 60 г молока
- 300 г тыквы
- 60 г шоколадных чипсов
- сахарная пудра

Маргарин с сахаром взбить в пышную массу, добавить яйца, затем муку с какао. Постепенно ввести молоко. В конце положить натертую на терке тыкву и шоколадные чипсы.

Выложить смесь в жаропрочную форму, сверху накрыть фольгой или пищевой пленкой. Готовить на водяной бане 1,5 часа.

Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой.

Пудинг с корицей, изюмом и морковью

250 г изюма без косточек
300 мл молока
1 ст. ложка соды
100 г размягченного сливочного масла
100 г коричневого сахара
1 яйцо
225 г блинной муки
2 ч. ложки молотой корицы
75 г измельченного фундука
2 моркови

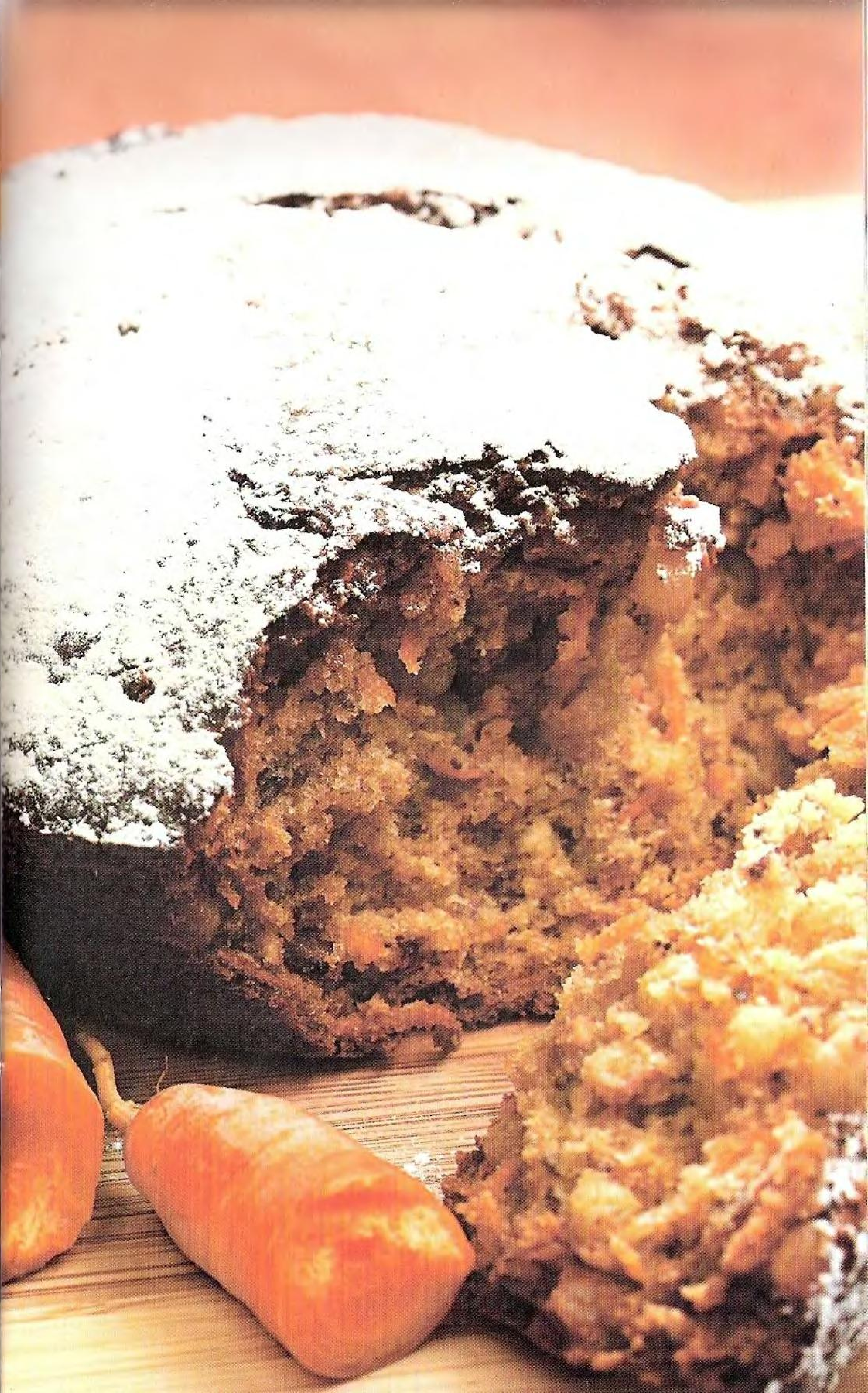
Для карамельного соуса:
100 г сахара
150 мл жирных сливок

Довести, помешивая, до кипения молоко с изюмом. Снять с огня, добавить соду (она запенится), слегка охладить.

Взбить масло с коричневым сахаром в мягкую массу. Добавить яйца, муку, корицу, орехи и морковь. Перелить в смазанную квадратную форму. Запекать при температуре 180 °С 25 минут, пока пудинг не станет упругим на ощупь.

Подавать пудинг теплым, полив сверху соусом или посыпав сахарной пудрой.

Соус. Нагреть, помешивая, сахар и 3 ст. ложки воды. Кипятить 10 минут, до загустения. Снять с огня, добавить 4 ст. ложки воды. Влить сливки. Довести, помешивая, до кипения. Слегка охладить.



Пудинг из черного хлеба с сухофруктами

10 кусочков черного хлеба
100 г клубничного джема
50 г изюма
50 г кураги
50 г чернослива
50 г коричневого сахара
по 1 ч. ложке корицы и порошка мускатного ореха
2 яйца
600 г молока
1 лимон (цедра)

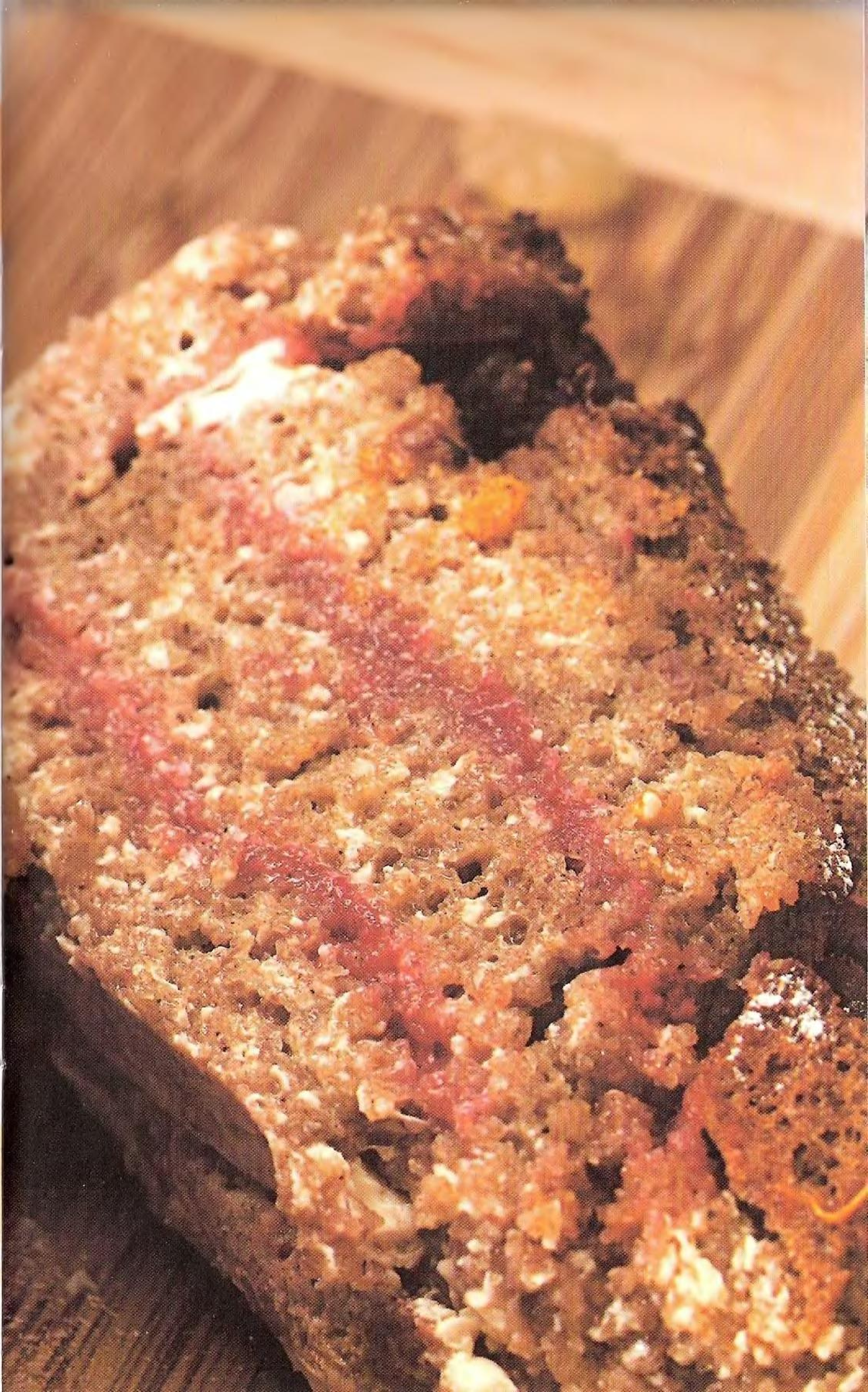
С хлеба срезать корку, намазать клубничным джемом и нарезать на квадраты.

Выложить в форму, посыпать смесью из измельченных сухофруктов, коричневого сахара и пряностей.

Все залить смесью яиц, молока и цедры. Выпекать при температуре 160 °С 1 час.

Совет от Селезнева

Чтобы сливки взбивались в плотную пену, их нужно предварительно сильно охладить.



Абрикосово-апельсиновый пудинг

Для соуса:
6 ст. ложек абрикосового джема
цедра и сок 1 апельсина

Для бисквита:
225 г сливочного масла
4 яйца
400 г сгущенного молока
50 г молотого миндаля
1 ч. ложка молотого имбиря
цедра и сок 1 апельсина
225 г блинной муки
1 ч. ложка пекарского порошка

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом овальную керамическую форму для духовки вместимостью 1,4 л. Смешать джем с апельсиновой цедрой и соком и положить в форму.

Смешать в миске все ингредиенты для бисквита и взбить миксером. Перелить тесто в форму. Поставить форму в форму большего размера, наполовину наполненную кипящей водой. Запекать 1 час. Подавать с теплым заварным кремом.

Валлийский хлебный пудинг

3 куска белого хлеба, порезанного на кубики (корки обрезать)
2 ст. ложки коричневого сахара
50 г сливочного масла, порезанного кубиками
горсть чернослива
сок и тертая цедра 1 апельсина
3 яйца
600 мл молока
0,5 ч. ложки молотой корицы
самую малость мускатного ореха
0,5 ч. ложки ванильного сахара

Разложить кубики хлеба в невысокой керамической форме для духовки. Посыпать песком, сверху положить масло, чернослив, тертую апельсиновую цедру, залить апельсиновым соком.

Взбить яйца вилкой, добавить молоко и полить сверху пудинг. Посыпать молотыми специями.

Поставить форму в форму большего размера, в которой налито 2,5 см воды, и запекать 1 час в духовке при 190 °С.

Морковный пудинг

500 г моркови
500 мл молока
2 ст. ложки манки
1 яйцо
2–3 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка сахара
2 ст. ложки панировочных сухарей
соль по вкусу

Сварить на молоке густую манную кашу, добавить в нее желток, сахар, соль и тертую на терке морковь. В конце ввести взбитый белок.

Форму для выпекания смазать маслом и посыпать сухарями.

Выпекать до готовности при 180 °С.

Гавайский фруктовый пудинг

500 мл молока
150 г сахара
100 г риса
200 г апельсинов
150 г мандаринов
150 г яблок
40 г бананов
20 г абрикосового повидла
ванилин

Отварить в подслащенном молоке рис, ароматизировать его ванилином, выложить в форму и охладить.

В кастрюлю влить 100 мл воды, добавить 100 г сахара, довести до кипения, положить нарезанные кубиками апельсины, мандарины, яблоки, черешню из компота или варенья, проварить несколько минут и вынуть.

Потом проварить несколько минут нарезанные продолговатыми кусочками бананы.

Формочку с рисом опрокинуть на блюдо, украсить фруктами и бордюрчиком из бананов.

Сироп, в котором варились фрукты, проварить для сгущения и добавить в него абрикосовое повидло, мешать до однородной массы.

Этим сиропом полить пудинг перед подачей.

Манный пудинг с клюквой

500 мл молока
60 г манки
2 яйца
60 г сахара
50 г сушеной клюквы
50 г шоколада
1 ст. ложка кофе
соль

Молоко довести до кипения, всыпать манку и заварить манную кашу. Затем добавить соль, сахар, кофе, шоколад и желтки. В конце добавить взбитые белки и клюкву.
Вылить в стаканы и подавать.

Креольский пудинг

200 г белого хлеба
100 г инжира сушеного
150 г кураги
50 г сахара
250 мл молока
60 г сливочного масла
2 яйца
70 г панировочных сухарей

Желтки с сахаром взбить. В конце добавить растопленное сливочное масло. Сухари размочить в молоке и добавить в смесь. Затем ввести мелко рубленный сушеный инжир. В конце добавить взбитые белки с сахаром.

Выложить в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями. Выпекать 1 час на водяной бане.

Рисовый пудинг

2 стакана риса
6 стаканов молока
100 г сахара
3 яйца
горсть изюма
соль

В горячее молоко высыпать рис и дать ему набухнуть.

Взбить желтки с сахаром в белую пену, добавить изюм. Перемешать с набухшим в молоке рисом. В конце добавить взбитый белок.

Выложить в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать 1 час на водяной бане.

Подать с компотом из сухофруктов.

Теплый шоколадный пудинг

250 мл молока
100 г сахара
50 г муки
50 г какао-порошка
100 г шоколада
80 г сливочного масла
4 яйца

Половину молока довести до кипения и добавить туда сахар, шоколад и какао.

Оставшееся молоко развести с мукой и ввести в шоколадную смесь, заварить, как заварной крем. Снять с плиты, добавить размягченное сливочное масло. Охладить. Затем ввести желтки и в конце взбитые белки.

Массу выложить в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать на водяной бане 1 час.

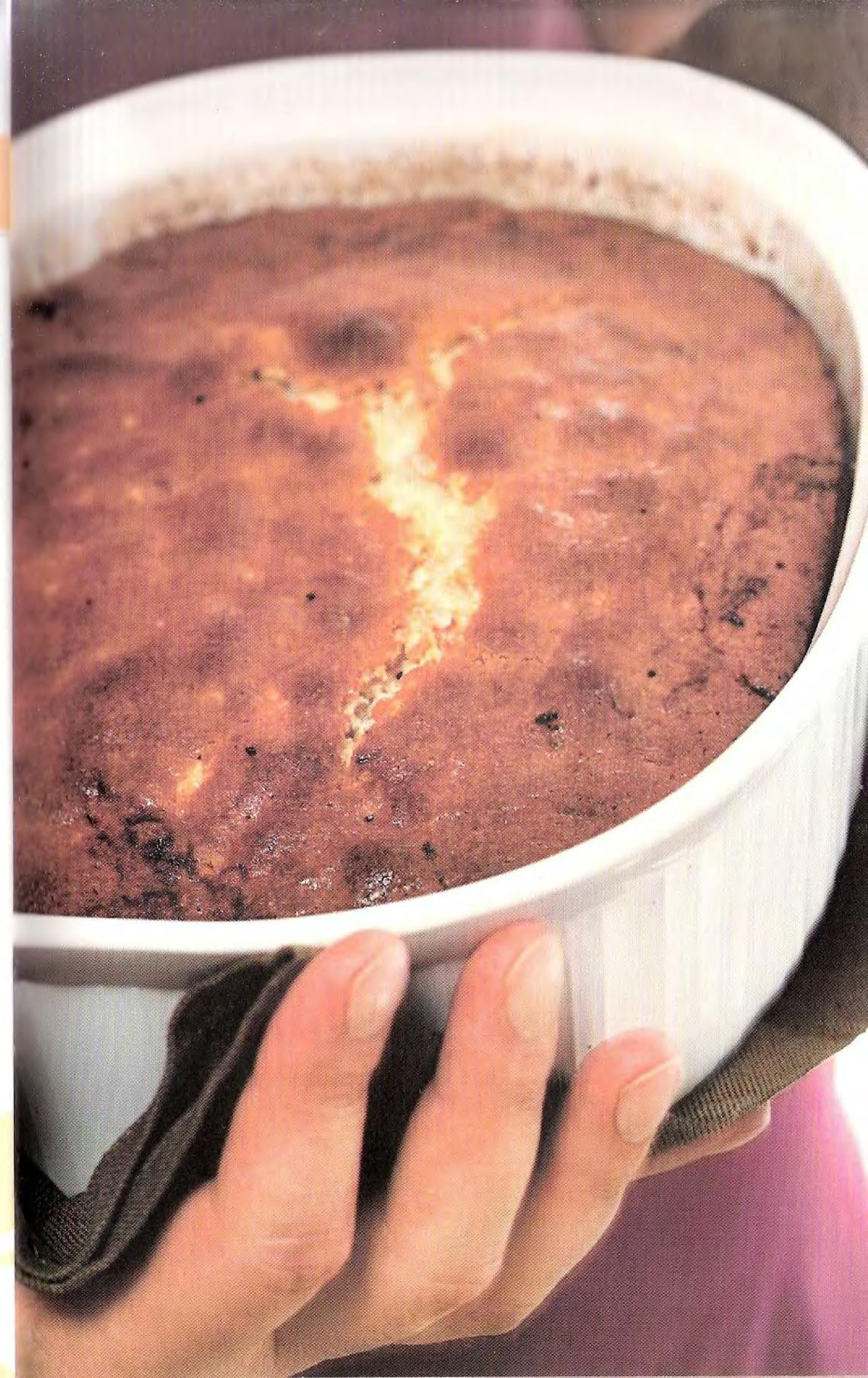
Подавать с английским соусом.

Пудинг из белого хлеба

- 100 г белого хлеба (черствого)
- 4 белка
- 4 желтка
- 0,5 стакана сахара
- 1 стакан молока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- горсть изюма

Черствый хлеб измельчить и залить молоком, дать постоять 30 минут. Добавить сахар, изюм, желтки, в конце взбитые белки. Аккуратно перемешать.

Выложить в прямоугольную силиконовую форму и поставить на водяную баню в духовку при 160 °С на 1,5 часа.



Александр Селезнев

Этот загадочный пудинг

Просто приготовить, легко сохранить

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Шибаев*
Корректор *Н. Овсяникова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в ООО «Дип покет»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders.* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.* E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.
В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 10.04.2008. Формат 60x100 $^1/_{16}$.
Гарнитура «Торнадо». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 2,22.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 7874.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.